

4

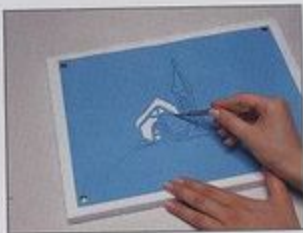
Decorando Tortas

Marta Ballina



MENSAJE DE PAZ

1
Transferir el diseño a una cartulina, colocarla sobre un telgopor y comenzar a calar la capilla con un cortante.



2
Continuar el calado hasta completar, según las indicaciones del molde.



3
Preparar una torta ovalada y forrarla con fondant extendido. Hacer el estarcido, salpicando la torta para formar un degradé.



4
Ubicar el diseño sobre la torta y estarcir la capilla con violeta y el sector inferior con verde para simular el pasto.



Ramos

Estirar pasta de goma sin teñir y cortar las flores con cortante de campanula. Marcarlas con un palillo y abollirlas por detrás. Sujetar pistilos a un alambre forrado con cinta de floristería y humedecerlo con goma arábica. Humedecer también con goma arábica uno de los bordes de los pétalos. Envolver el alambre con los pétalos de la flor y dejar secar. Tonalizar el centro con colorante comestible amarillo.

Cortar las hojas en pasta de goma teñida de verde con cortante de hiedra. Abollirlas, marcar las nervaduras y pegarlas con goma arábica, por detrás, un alambre forrado. Realizar lacitos de cinta amarillos y blancos con cinta de floristería y forrarlos con cinta de floristería.

Para armar los ramos, sujetar flores, hojas y lacitos con cinta de floristería.

Decoración

Transferir el diseño a una cartulina (ver Suplemento Moldes), colocarla sobre un telgopor y calarla con cortante según las indicaciones.

Preparar una torta ovalada cuyo lado mayor tenga 35 cm. Rellenarla a gusto y llevarla a la heladera unas horas. Retirarla y pegarla con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón.

Forrar la torta con fondant extendido sin teñir.

Colocar en un plato los siguientes colorantes comestibles: amarillo, rosa y celeste.

Para hacer el estarcido, humedecer un cepillo de dientes en los colores e ir salpicando la torta -pasando el dedo por el cepillo- para formar un degradé hacia

abajo, en este orden: celeste, rosa y amarillo.

Ubicar el diseño sobre la torta y estarcir la capilla con violeta y el sector inferior con verde para simular el pasto.

Pegar a una bandeja blondas de papel y luego pegar la torta con dulce de leche de repostería.

Estirar pasta de 1 cm de espesor y cortar las palomas según el molde. Masajear los bordes, suavizando así las aristas. Marcar con un palillo las plumas y la figura de la paloma para darle volumen. Cortar el ala más pequeña en pasta de menor espesor. Darle color y matizar con colorantes gris y celeste diluidos con agua. Pintar el pico y los ojos y pegar a la torta con glacé. Sujetar campanitas a un hilo dorado y pegarlas en el pico.

Modelar dos rollos largos, enrollarlos entre sí y pegar con glacé en todo el contorno de la torta. En el borde inferior, decorar una guarda con glacé blanco en manga con boquilla rizada.

Forrar el tallo de los ramos con papel aluminio y pincharlos a la torta.



5

Estirar pasta de 1 cm de espesor y cortar las palomas según el molde.



6

Masajear los bordes, suavizando así las aristas. Marcar con un palillo las plumas y la figura de la paloma para darle volumen.



7

Cortar el ala más pequeña en pasta de menor espesor. Darle color a las palomas con colorantes gris y celeste diluidos con agua. Pintar el pico y los ojos.

Detalles



1 - Pegar las palomas a la torta con glacé. Sujetar campanitas a un hilo dorado y pegarlas en el pico.



2 - Modelar dos rollos largos, enrollarlos entre sí y pegar con glacé en todo el contorno de la torta.



3 - En el borde inferior, decorar una guarda con glacé y boquilla rizada. Pinchar los ramos a la torta.

De paseo





1- Para el cuerpo, forrar el interior de un molde de huevo con papel aluminio. Colocar una plancha de pionono, cortar y retirar el excedente. Colocar capas de crema y pionono hasta completar.



2- Desmoldar el pionono sobre una base de cartón. Para hacer la cabeza, tomar un bizcochuelo para darle la forma adecuada.



3- Forrar la cabeza con mazapán negro y marcar los ojos con bolillo.



4- Cortar un poco la punta del pionono para ubicar la cabeza. Para forrar el cuerpo, estirar mazapán rojo, enrollarlo en el palote e ir desenrollándolo sobre el pionono.



5- Marcar a lo largo. Para hacer las manchitas, pegar bolitas negras aplanadas. En la división, pincelar con colorante negro diluido para profundizar.



6- Ubicar el cuerpo sobre la bandeja y pegar la cabeza. Rellenar los ojos con pasta blanca y pegar dos bolitas negras. Hacer los párpados. Pegar una bolita a modo de nariz y hacer la boca con glacé en cartucho.




7- Modelar el sombrero y hacer las antenas con palillos. Para la bandeja, cortar un telgopor en forma de hoja y pegarle una cartulina pintada para imitar una hoja.



8- Para las patas, modelar un conito alargado, doblar en el vértice y en la mitad para darle movimiento. Pegar un extremo al cuerpo y el otro a la bandeja. Hacer 6 patas en total.

Suenan las campanas



 Para este trabajo, preparar previamente los ramos y las filigranas

Ramos

Para las flores, estirar pasta de goma sin teñir, cortarlas con cortante de primula y abollirlas por detrás. Sujetar pistilos a un alambre forrado y humedecerlo con goma arábica. Humedecer también uno de los laterales de los pétalos. Envolver el alambre con los pétalos y dejar secar. Tonalizar el centro con colorante comestible amarillo.

Cortar las hojas en pasta verde con cortante de hiedra. Abollirlas, marcar las nervaduras y pegarlas con goma arábica, por detrás, un alambre forrado. Realizar lacitos de cinta amarillos y blancos sobre un alambre y forrarlos con cinta de floristería. Para armar los ramos, sujetar flores, hojas y lacitos con cinta de floristería.

Filigranas

Ubicar el diseño sobre un telgopor (ver Suplemento Moldes), colocar encima un papel celofán y sujetar con chinchas. Con glacé para trazos finos en manga con boquilla lisa mediana (ver receta), delinear las filigranas y dejarlas secar 24 horas. Despegarlas con cuidado.

Decoración

Preparar una torta de 24 cm por 34 cm. Rellenarla a gusto y llevarla a la heladera. Retirla y cortarla según la foto N° 3. Pegar las piezas con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón, con forma de campana, forrada con papel aluminio.

También, esta torta puede prepararse directamente en un molde de campana.

Forrar la torta con fondant extendido teñido de amarillo claro.

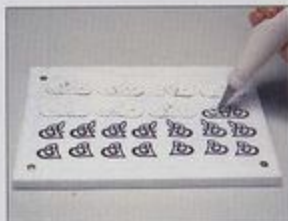
Comenzar a pegar las filigranas con



1

FLORES:

cortarlas en pasta de goma y abollirlas por detrás. Sujetar pistilos a un alambre humedecido con goma arábica. Envolver con los pétalos. Dejar secar.



2

FILIGRANAS:

ubicar el diseño sobre un telgopor, colocar encima un papel celofán y sujetar. Con glacé para trazos finos en manga y boquilla lisa, delinear las filigranas. Dejarlas secar y despegarlas del celofán.



3

Preparar una torta rectangular. Rellenarla a gusto y cortarla para formar la campana.



4

Pegar las piezas con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón, con forma de campana, forrada con papel aluminio.

SUENAN LAS CAMPANAS

5
Forrar la torta con fondant extendido amarillo claro. Pegar las filigranas con glacé en cartucho desde la base. Pegar la segunda hilera intercalada, apoyando las filigranas sobre la hilera anterior.



6
Continuar pegando las filigranas hasta llegar al extremo de la campana. Rellenar en las uniones con glacé en cartucho, haciendo punto perdido.



7
Decorar el borde superior de la torta con una guarda de glacé en manga con boquilla rizada.



8
Pegar la torta a la bandeja. Decorar una guarda en el borde inferior. Pegar una borla a modo de badajo. Hacer un moño con cinta alamburada y sujetarlo. Pegar un ramo a la torta y los otros ramos sobre la bandeja.



glacé en cartucho a partir de la base. Pegar la segunda hilera intercalada, apoyando un poco las filigranas sobre la hilera anterior. Continuar hasta completar la campana. Rellenar en las uniones con glacé en cartucho, haciendo punto perdido. Decorar el borde superior de la torta con una guarda de glacé en manga con boquilla rizada. Pegar la torta sobre una bandeja ovalada forrada con tela blanca. Decorar una guarda de glacé en el borde inferior. Pegar con glacé una borla al tono para imitar el badajo. Hacer un moño con cinta alamburada y sujetarlo con un alambre por el centro. Forrarlo con papel aluminio y pincharlo a la torta. Forrar el tallo de uno de los ramos con papel aluminio y pegarlo con glacé sobre la torta. Los otros ramos se pegan sobre la bandeja. **18**

Glacé para trazos finos

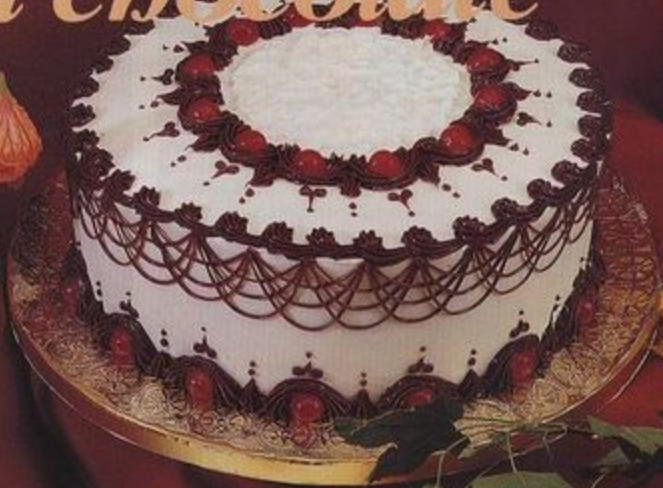
Ingredientes

1 clara de huevo; 250 g de azúcar impalpable (aprox.); 1/2 cdta de goma arábica en polvo; 1/8 cdta de glucosa

Procedimiento

Colocar la clara en un bol de vidrio (no usar acero, aluminio o plástico para este glacé). Agregar el azúcar cernida de a una cucharadita por vez, mezclando con una espátula para que la clara absorba el azúcar. Al llegar al punto medio, incorporar la goma arábica y continuar batiendo. Añadir más azúcar y, antes de llegar al punto, agregar la glucosa sin dejar de batir. Este tipo de glacé está a punto luego de, aproximadamente, 25 minutos de batido manual. Antes de utilizar, dejarlo reposar media hora, removiéndolo para eliminar las burbujas de aire que pudiese contener.

Con chocolate



CON CHOCOLATE

A la hora del té, presente esta opción novedosa: tortas decoradas! Se pueden hacer con el relleno que guste, incluso superponiendo capas de pionono y pegándolas entre sí con crema. Luego se espatulan con merengue suizo y se decoran con una deliciosa crema de chocolate. También, si usted se dedica a la venta de tortas para las casas de té, puede decorarlas en unos minutos, mejorando así la presentación de sus productos.

Consejos

- Una vez que la torta esté espatulada con el merengue, llevarla a la heladera para que quede bien firme. Esto permitirá, después, trabajar mejor con la manga en la decoración.
- Si la crema de chocolate se endurece mientras se está decorando, colocarla por unos instantes a baño de María, entibiarla, batirla enérgicamente a mano y otra vez estará a punto para seguir con el trabajo.

Con flores



1- Preparar una torta redonda de 24 cm de diámetro y rellenarla a gusto. Pegarla a una base de cartón forrada con papel aluminio. Untar la torta con merengue suizo (ver receta) y alisarlo con espátula hasta que quede parejo.



2- Preparar crema de chocolate y colocarla en manga con boquilla n.º 10. Para hacer las flores, decorar los pétalos haciendo 6 gotas y un copito en el centro.

Con ondas



1- En el borde inferior de la torta, colocar cerezas espaciadas y envolver cada una con crema de chocolate en manga (ver receta). Decorar con un copito de crema entre cada cereza.



2- Colocar crema de chocolate en cartucho y decorar los laterales con una hilera de tres ondas intercaladas (ver suplemento Moldes).

Crema de chocolate

Ingredientes

- 250 g de chocolate
- 250 g de dulce de leche de repostería
- 50 cc de licor a gusto

Procedimiento

Disolver el chocolate a baño de María y retirar. Luego, incorporar el dulce de leche y batir. Por último, añadir el licor y continuar batiendo.

Merengue suizo

Ingredientes

- 250 g de azúcar
- 100 cc de agua
- 400 g de manteca
- 3 claras

Procedimiento

Para formar un almíbar, hervir el agua con el azúcar hasta lograr punto "bolita blanda" (120° C). Aparte, batir las claras en un bol y comenzar a agregar el almíbar de a poco sin dejar de batir, hasta que esté frío. Incorporar la manteca en trozos y seguir trabajando hasta que el merengue esté bien liviano y esponjoso.



3- Con la misma manga, realizar los tallos. Llenar la mitad de un cartucho con dulce de leche y la otra con crema de chocolate. Cortarlo en "V" para hacer las hojas y decorar éstas a los costados de los tallos.



4- Para decorar los laterales, hacer las flores de la forma anterior, pero utilizando una boquilla rizada más pequeña. Decorar con puntitos de crema de chocolate en cartucho.



5- En el borde inferior, pegar almendras al merengue y, entre cada una, hacer dos hojas pequeñas llenando mitad de la manga con merengue y la otra con dulce de leche.



3- Decorar el borde superior con una guirnalda de crema en manga con boquilla rizada. Con crema en cartucho decorar arabescos y pequeños puntos.

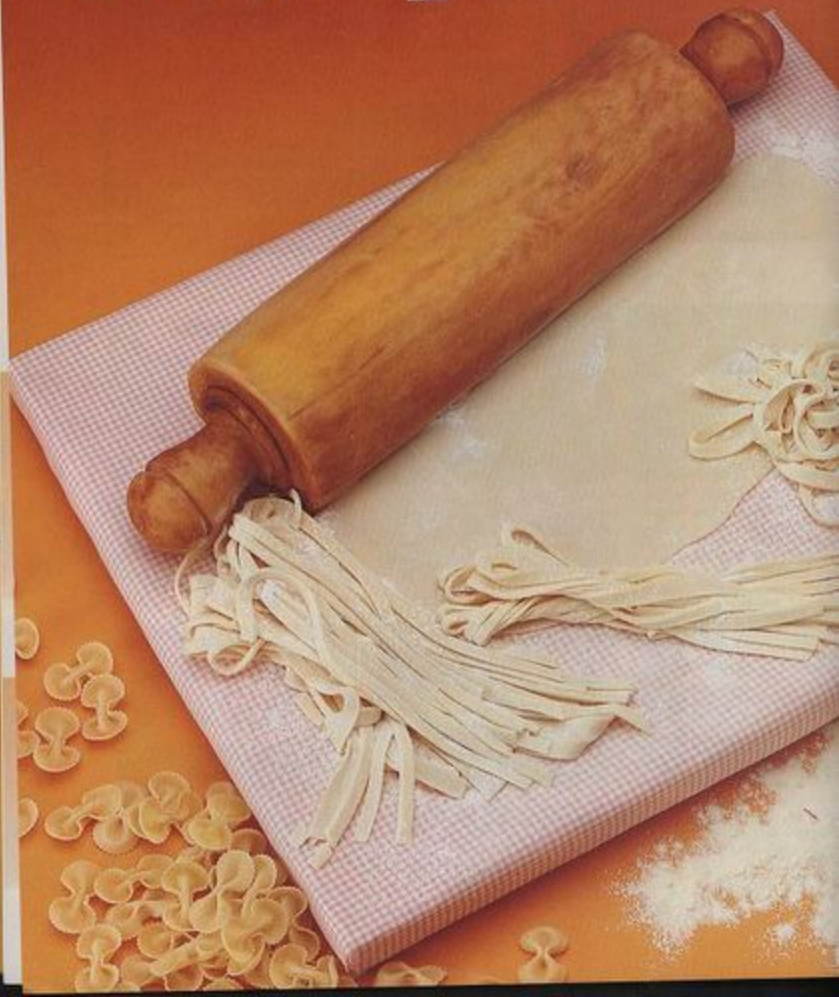


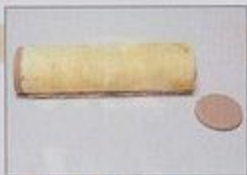
4- Para decorar el centro de la torta, marcar un círculo con un cortante redondo.



5- Con una espátula levantar un poco el merengue formando picos. Decorar alrededor con cerezas, igual que en el borde inferior.

La hora de las pastas





1- PALO DE AMASAR: preparar un pionono y relleno a gusto. Estirar mazapán teñido de marrón claro, cortar dos tapas del diámetro del pionono y pegarlas en los extremos con dulce de leche.



2- Estirar mazapán, untar el pionono con dulce de leche y, para forarlo, enrollar el mazapán en un palote e ir desenrollándolo sobre el pionono. Insertar un palillo de brochete en cada extremo.



3- Modelar las manijas y realizarles un orificio en la base. Dejarlas secar. Pegarlas con glacé insertándolas en el palillo para que se sostengan.



4- Modelar un rollito y pegarlo con clara en la base de las manijas. Pincelar el palote con colorante marrón diluido con agua para darle la textura de la madera.



5- FIDEOS: estirar mazapán sin teñir a 2 mm de espesor y cortar tiras bien finas para imitar los spaghetti.

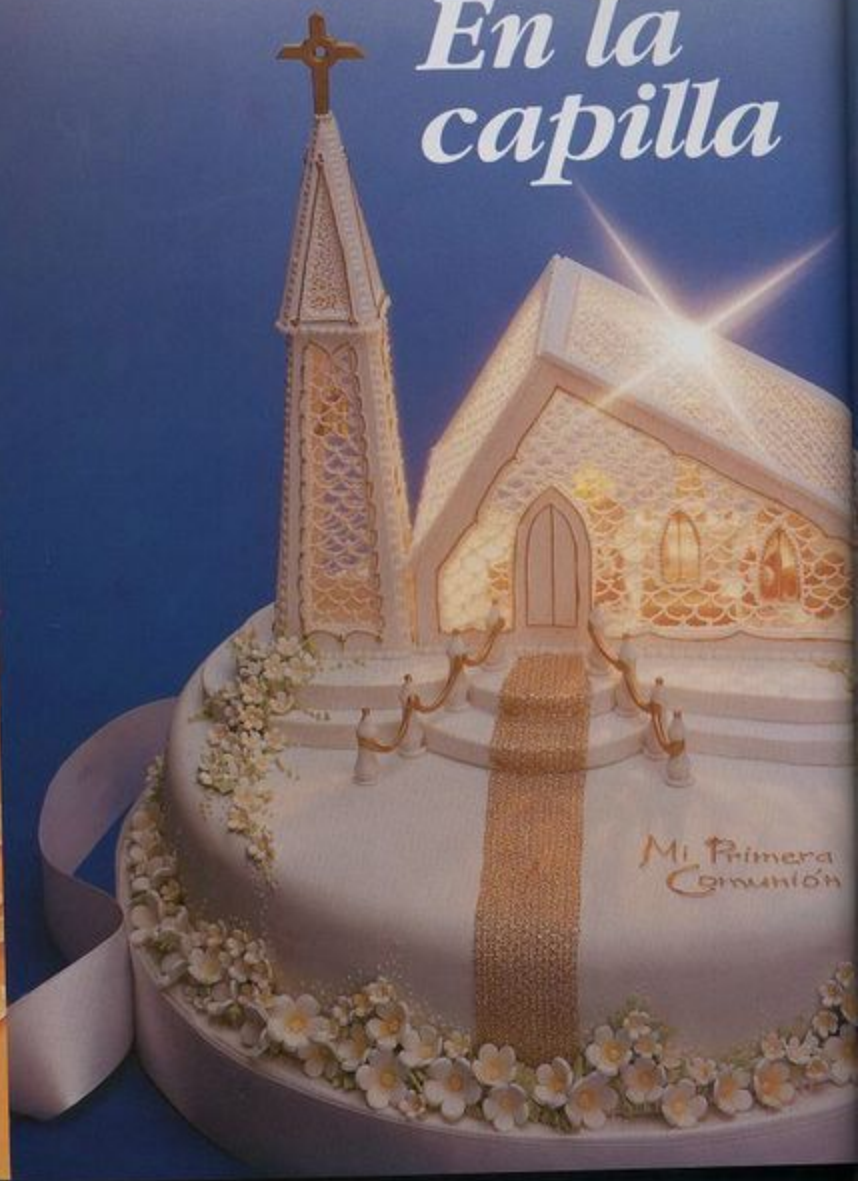


6- Enrollar entre sí algunos spaghetti y dejar otros sueltos, agrupándolos para darles volumen. Para imitar la masa, estirar pasta hasta lograr una forma irregular.

Detalles

Una opción novedosa y apropiada para este trabajo es forrar la bandeja con tela. Para terminar el trabajo, ubicar la masa sobre la bandeja y pegarla con glacé. Detrás de la masa, pegar el palote. Enrollar entre sí algunos spaghetti, dejar otros sueltos y ubicarlos encima de la masa. Espolvorear con azúcar impalpable para imitar la harina.

En la capilla





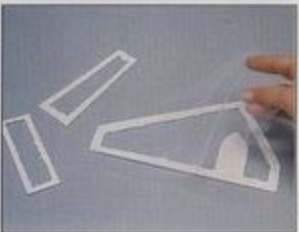
FLORES:
cortarlas en fondant
extendido, de
diferentes tamaños,
con cortante de
"nomeolvides".
Abolillarlas y
decorar el centro
con glaseé amarillo.
Dejarlas secar.



1
Modelar en
mazapán los
accesorios que irán
en el interior de la
capilla y pintarlos
con colorantes
diluidos con agua.
Estirar pasta y
cortar una cruz.



2
Estirar pastillaje
blanco y cortar los
bastidores. Estas
piezas sólo son el
contorno para
sostener el tul.
Dejarlas secar
24 horas.



3
Una vez que estén
secas, pegar el tul a
todas las piezas.

EN LA CAPILLA

4

Dar vuelta el bastidor, apoyarlo sobre un celofán y decorar onditas con glacé en cartucho (si lo desea, ayudándose con el diseño).



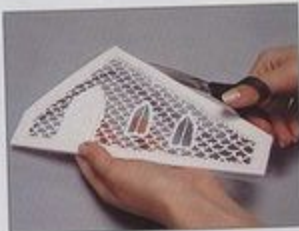
5

Continuar decorando las onditas hasta completar todo el interior de la pieza y dejar secar.



6

Cortar, en todas las piezas, el excedente de tul al ras con una tijera filosa.



7

Pegar los accesorios sobre la base (altar, monaguillos, etc.). Luego, pegar la pared del fondo a la base y pegar en ésta una cruz.



Flores

Estirar fondant extendido y, con tantos de "nomeolvides" de varios tamaños, cortar las flores. Abolillarlas para darles forma. Decorar el centro con un poco de amarillo en cartucho y dejarlas secar.

Capilla y campanario

Modelar los accesorios en mazapán: 1 altar, 6 banquitos, 2 monaguillos, 2 cruces y pintarlos con colorantes comestibles diluidos con agua. Estirar pastillaje blanco y cortar una cruz. Modelar en pastillaje blanco 8 columnitas para la entrada.

Estirar pastillaje blanco y cortar según el molde las piezas que forman la capilla. Estas piezas ("bastidores") están formadas sólo por los contornos. Dejan secar y luego se pega el tul. Si la forma no se corre el riesgo de que, por la humedad, la capilla se desarmara.

Armado

Cortar entonces cada bastidor una vez seco, hacerle una línea de glaseado todo el contorno y darle vuelta al tul para que se pegue bien. Dejar secar y cortar el excedente de tul.

Darlo vuelta nuevamente para que el bastidor de pastillaje quede hacia afuera, apoyar la pieza sobre un celofán y decorar onditas sobre el tul con glaseado en cartucho (esto se hace sobre el celofán para que el glaseado que lo traspasa no pegue en la mesada).

En la unión del bastidor con el celofán, decorar con punto cordón. Decorar los banquitos, dejar secar y pintar con colorante comestible dorado. Repetir con las otras piezas. Dejar secar. Retirar el celofán y cortar el excedente de tul.

Para el techo del campanario, modelar las cuatro piezas a un solo retazo de pastillaje dejando 1 mm libre entre cada una. Decorar el interior con punto perdido y dejar secar y retirar del celofán. P

pegar la unión con glacé. Atar un cordón blanco a una campanita y, en el otro extremo, enhebrar una aguja; pasarla por el vértice, retirar la aguja y sujetar el hilo con un nudo.

Pegar las paredes del campanario sobre la base con glacé en manga con boquilla rizada y luego pegar el techo. En el vértice, pegar la cruz.

Antes de armar la capilla, pegar los accesorios sobre la base. Luego, pegar la pared del fondo a la base. Pegar los laterales, el frente y el techo chico. En este momento, si lo desea, se puede colocar un lamparilla en el interior para iluminar la capilla; en ese caso, el cable debe salir por detrás o por algún ángulo que no se vea.

Pegar el techo grande. Realizar las terminaciones con glacé en cartucho y punto cordón. Pegar el conjunto de campanario y capilla a los escalones (ver Suplemento Moldes). Dejar secar.

Decoración

Preparar una torta redonda de 40 cm. Rellenarla a gusto y pegarla con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón. Forrarla con fondant extendido sin teñir y pegarla sobre la bandeja.

En la entrada, pegar cuatro columnitas sobre los escalones y cuatro en la torta. Decorar los vértices con glacé y pegar un rollito de pasta para el cordón. Pintarlo con dorado. Simular la alfombra con una cinta dorada.

Decorar hojitas con glacé verde claro en cartucho y pegar sobre éstas flores "nomeolvides" pequeñas.

En la unión de la torta con la bandeja, pegar con glacé un rollo de pasta blanca. Decorar hojitas y pegar "nomeolvides" de diferentes tamaños hasta cubrir todo el contorno.

Con glacé en cartucho escribir una frase para el homenajeado.✽



8

Pegar con glacé los laterales y el frente.



9

Verificar que todos los accesorios estén ubicados a gusto.



10

Pegar el techo chico con glacé en manga con boquilla rizada. Por último, pegar el techo grande.



11

Pegar las paredes del campanario sobre la base, con glacé, y luego pegar el techo con la cruz.

Todo un ángel





Con piezas recortadas de un bizcochuelo, se puede lograr este hermoso ángel. El vitreaux se logra con papel celofán de colores.

Decoración

Preparar una bandeja de telgopor en forma de ventana de 52 cm de alto por 42 cm de ancho. Para imitar el vitreaux, pegar recortes de papel celofán de diferentes colores utilizando cinta doble faz. En las uniones, pegar cinta dorada. Decorar los laterales de la bandeja con cinta dorada y, en todo el contorno, pegar un cordón de ese color. Esta opción es ideal para que la bandeja se integre a la decoración.

Aparte, preparar una torta cuadrada de 32 cm de lado y dejarla enfriar. Rellenarla a gusto y llevarla a la heladera unas horas. Retirla y cortarla según el Suplemento Moldes. Pegar cada pieza con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón forrada con papel aluminio.

Forrar la cara con fondant extendido color piel. Sobre la pasta aún fresca, marcar los ojos con bolillo, rellenarlos con pasta blanca y hacer los párpados con pasta color piel pegándolos con clara. Pintar los ojos con colorante comestible marrón diluido con agua.

Para las orejas, modelar dos bolitas, aplanarlas y pegarlas con clara. Pintar los detalles de la cara con colorantes y pincel fino y decorar la boca con glacé en cartucho. Para hacer el pelo, modelar rollitos de pasta marrón, afinarlos en un extremo e ir pegándolos a la ca-



1

Cortar la torta según el molde. Pegar cada pieza con dulce de leche de repostería sobre una base de cartón forrada con papel aluminio.



2

Forrar el cuerpo con fondant extendido sin teñir y marcar con la mano los pliegues del vestido.



3

Sobre la pasta aún fresca, marcar los ojos con bolillo en la pieza de la cara.



4

Rellenar y pintar los ojos. Hacer los párpados. Modelar las orejas y pegarlas. Decorar la boca con glacé en cartucho. Para el pelo, modelar rollitos de pasta, afinarlos y pegarlos uno al lado del otro.



TODOS UN ANGEL

5

Cortar las alas en pan ázimo según el Suplemento Moldes y abollirlas por detrás para darles movimiento.



6

Cortar las piezas de las alas en bizcochuelo de menor espesor y forrarlas con la misma pasta. Pegar las alas de pan ázimo -con glacé- de mayor a menor.



7

Hacer un vitreaux sobre la bandeja con recortes de papel celofán de diferentes colores. Pegar las piezas a la bandeja. Para los brazos, modelar dos conos y ahuecarlos en la base. Marcar el codo y pegarlos al cuerpo.



8

Modelar las manos, pegarlas en las mangas y colocar dos espigas de trigo. Pegar bolitas de pasta violeta para el racimo y hojitas en pasta verde. Modelar un rollo para la aureola, pegarlo y pintarlo con dorado.



beza uno al lado del otro.

Forrar el cuerpo con fondant extendido sin teñir y marcar los pliegues del vestido. Cortar las piezas de las alas en bizcochuelo de menor espesor, para que al pegarlas, el cuerpo quede adelante y las alas atrás, dándole volumen a la figura. Forrarlas con la misma pasta.

Cortar las alas en pan ázimo según el Suplemento Moldes, abollirlas por detrás para darles movimiento y pegarlas de mayor a menor sobre la pasta.

Pegar a la bandeja -con glacé- el cuerpo, las alas, un rollo de pasta para simular el cuello y la cabeza.

Pincelar con colorante celeste diluido con agua. Fruncir una puntilla y pegarla con glacé en la parte inferior del vestido. Pegar con glacé una puntilla y un moño de cinta en el cuello del vestido.

Realizar las terminaciones con glacé blanco en cartucho.

Para los brazos, modelar dos conos en fondant extendido y ahuecarlos en la base. Marcar el codo y pegarlos al cuerpo con glacé. Modelar las manos en pasta color piel, pegarlas en el interior de las mangas y colocar entre ellas dos espigas de trigo naturales. Hacer bolitas en pasta violeta e ir pegándolas con glacé para formar un racimo de uvas. Cortar las hojitas en pasta verde con cortante de hiedra y pegarlas con glacé.

Para terminar, modelar un rollo blanco para la aureola, pegarlo a la cabeza y pintarlo con colorante dorado.



Un exótico invitado



UN EXOTICO INVITADO

En este cumpleaños no falta nadie, ni siquiera este simpático gorila realizado con budines torneados, mazapán y glacé, que no quiso perderse la fiesta por nada del mundo.



1

Cocinar dos budines en moldes de forma similar a las latas de frutas en almíbar. Tornearlos para formar la cabeza y el cuerpo.



2

Formar la cara y la parte delantera del cuerpo con mazapán marrón. Marcar el hocico, hundir en la zona de los ojos y pegar la nariz. Pegar la cabeza al cuerpo con glacé insertando un palillo de brochete.



3

Realizar las marcas del pecho con una esteca.



Para preparar este modelo, preparar previamente

Gorila

Para hacer el cuerpo y la cabeza del gorila, cocinar dos budines en moldes de forma similar a la de las latas de frutas en almíbar (si lo desea, puede usar directamente este tipo de latas, forrándolas en su interior con papel manteca). Tornearlos con un cuchillo para darles forma. Espatular la cara y la parte delantera del cuerpo con dulce de leche pastelerero y forrar con mazapán color marrón. Marcar la trompa y ahuecar los ojos con esteca. Modelar la nariz, pegarla y marcarla con esteca. Pegar la cabeza al cuerpo con glacé insertando un palillo de brochete (recuerde que es aconsejable retirarlo antes de presentar la torta). Realizar las marcas del pecho con una esteca. Completar los ojos pegando con clara dos bolitas achatadas de mazapán blanco primero, y luego dos bolitas más chicas de mazapán negro. Pegar dos rollitos de mazapán marrón a modo de cejas. Pegar el gorila sobre una base de cartón forrada con papel aluminio en forma de U, para poder colocar las patas. Hacer las patas con dos cubos de mazapán marrón y pegarlos al cuerpo con clara. Realizar el pelaje del gorila con glacé marrón o crema de chocolate en manga con boquilla para pasto. Hacer los pies a partir de rollitos marcados con esteca y pegarlos a

este
los,
por
ndo.

prepa-

za del
soides
de fru-
te usar
(fornán-
teca).

darles
delan-
te pas-

or ma-
tar los
nariz,
regar la
tando
que es

resentar
pecho
jos pe-
tatadas
luego

pán ne-
la ma-
nilla so-
en pa-
poder

pegar-
el pela-
crema
illa pa-
te rolli-
arlos a



las patas. Modelar los brazos con dos rollos de mazapán y pegarlos al cuerpo, entre el glacé que imita el pelaje. Cubrirlos también con glacé.

Bananas

Modelar las bananas con mazapán amarillo. Simular las manchas con colorante marrón diluido en agua y pincel.

Hojas

Con una trincheta, cortar hojas grandes en fondant extendido color verde. Ondular los bordes con un palito y pegarlos con goma arábiga, en la parte trasera, alambres forrados de floristería.

Decoración

Hacer una torta redonda de 24 cm de diámetro y forrarla con fondant extendido color verde claro. Pegarla sobre una base de cartón forrada con papel aluminio. Preparar una bandeja redonda de 34 cm de diámetro, forrarla con fondant extendido y terminarla con una cinta. Pegar la torta sobre la bandeja con dulce de leche pastelero. Como terminación, hacer pastito con glacé verde en manga. Espolvorear con coco rallado teñido de verde y, sobre la torta, pegar el gorila. Ubicar las bananas y las hojas y pinchar la vela.*



4
Completar los ojos y pegar dos rollitos como cejas. Pegar el gorila sobre una base de cartón con forma de U forrada con papel aluminio. Hacer las patas y pegarlas sobre la base.



5
Imitar el pelaje con glacé marrón o crema de chocolate en manga con boquilla de pasto. Hacer los pies con dos rollitos, marcarlos con esteca y pegarlos.



6
Modelar los brazos con dos rollos de mazapán y pegarlos entre el glacé del cuerpo. Cubrirlos también con glacé.



Suenan
las campanas

Moldes

Todo un ángel

Alas

Recortar en pan ázimo cada sector.

Unir con B

Corte del
bizcochuelo
para formar
las alas.

B

Cuerpo del ángel

Unir ambas partes del molde.
Recortar el bizcochuelo
y forrarlo en fondant extendido.

Cara del ángel

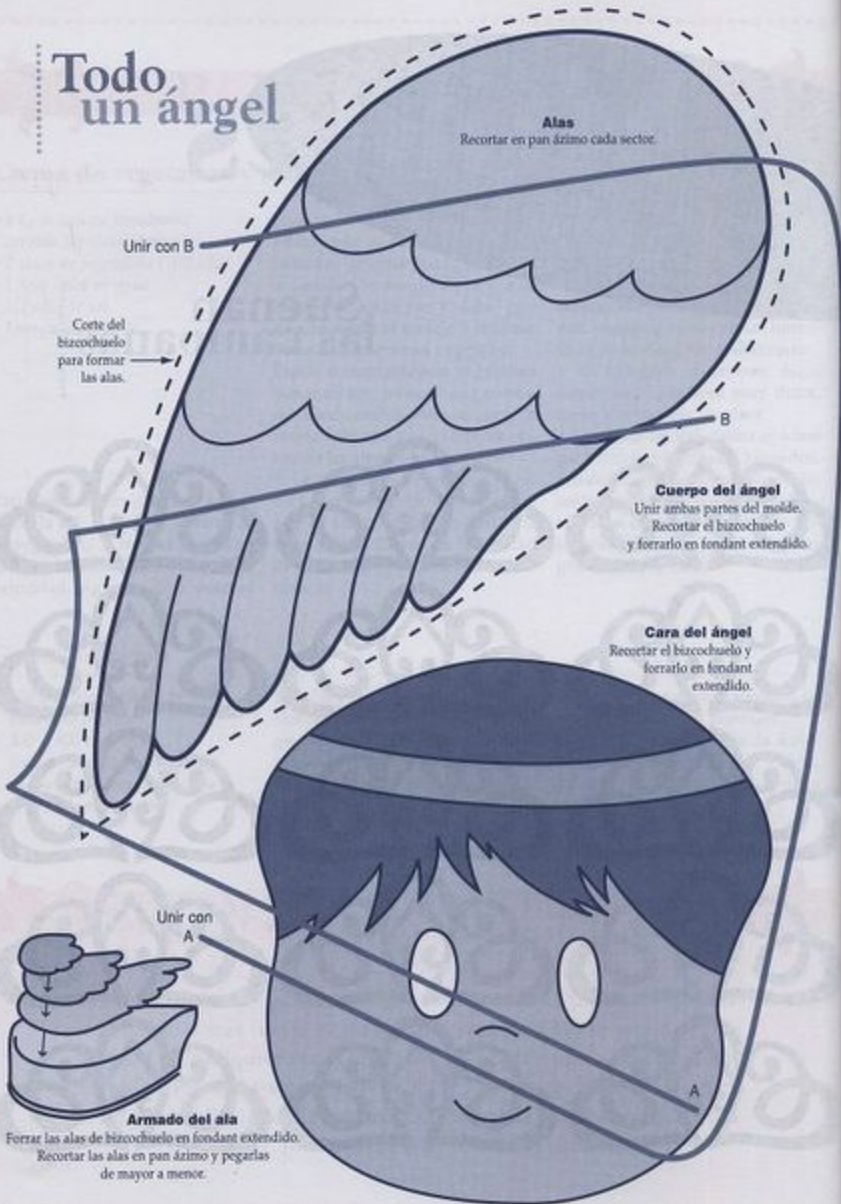
Recortar el bizcochuelo y
forrarlo en fondant
extendido.

Unir con
A

A

Armado del ala

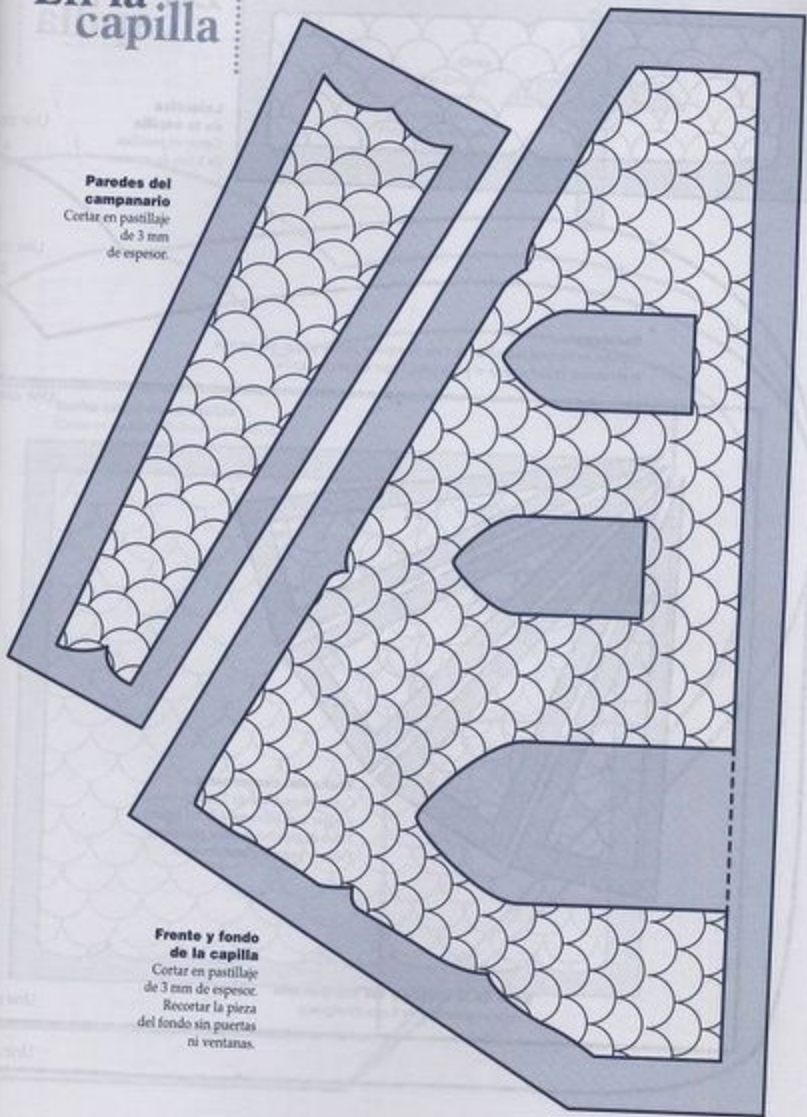
Forrar las alas de bizcochuelo en fondant extendido.
Recortar las alas en pan ázimo y pegarlas
de mayor a menor.



En la capilla

Parades del campanario
Cortar en pastillaje de 3 mm de espesor.

Frente y fondo de la capilla
Cortar en pastillaje de 3 mm de espesor.
Recortar la pieza del fondo sin puertas ni ventanas.



En la capilla



Laterales de la capilla

Cortar en pastillaje de 3 mm de espesor.

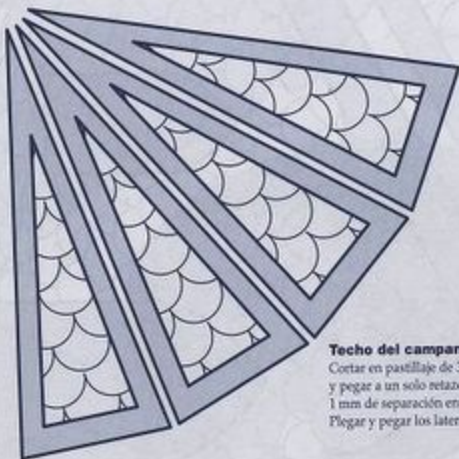
Unir con

Unir con

Escalones

Recortar en fondant extendido de 1 cm de espesor las dos placas que forman la escalinata. Pegarlas entre sí y a la torta. Pegar encima la capilla.

Unir con



Techo del campanario

Cortar en pastillaje de 3 mm de espesor y pegar a un solo retazo de tul dejando 1 mm de separación entre cada pieza. Plegar y pegar los laterales libres.

Base de la capilla y del campanario

Cortar en pastillaje de 5 mm de espesor.

Unir con

Unir con

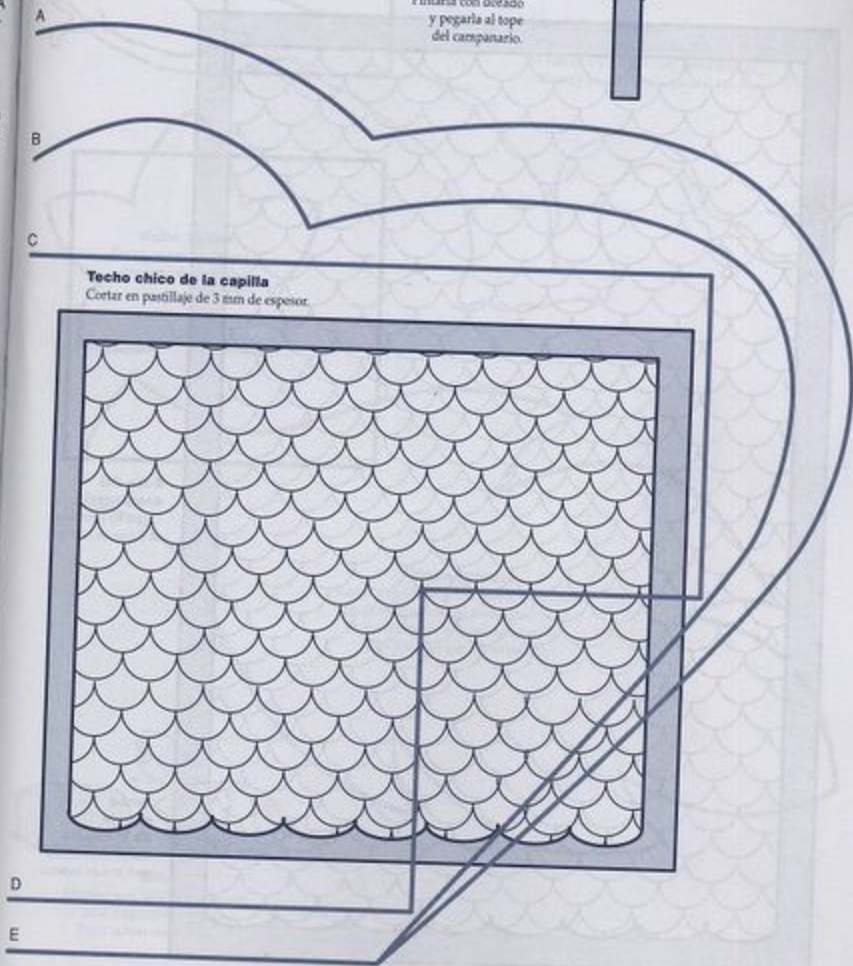
Cruz

Estirar fondant extendido y cortar la cruz.
Pintarla con dorado y pegarla al tope del campanario.



Techo chico de la capilla

Cortar en pastillaje de 3 mm de espesor.

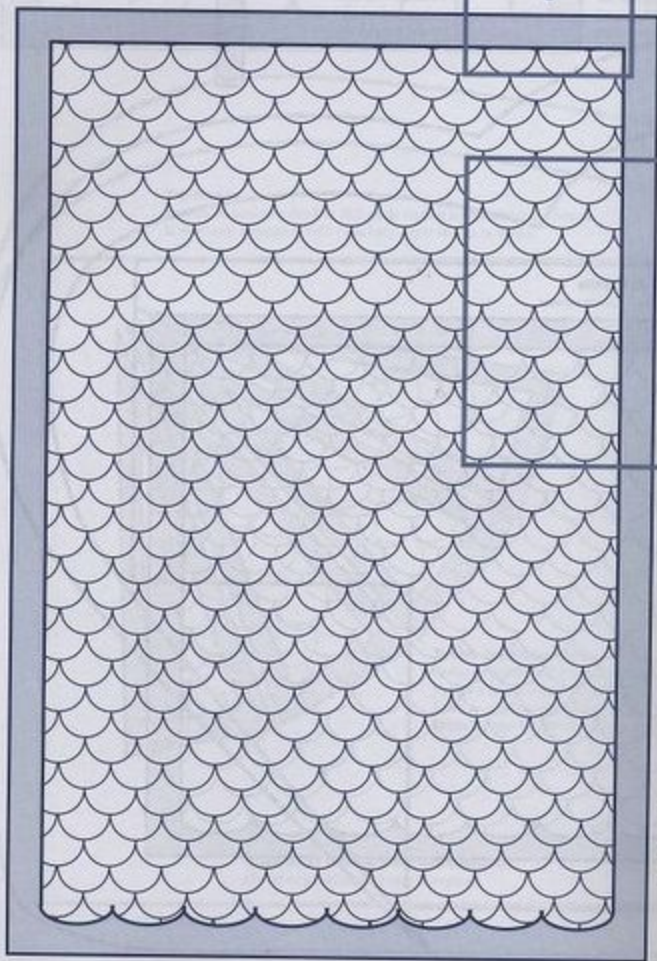


En la capilla

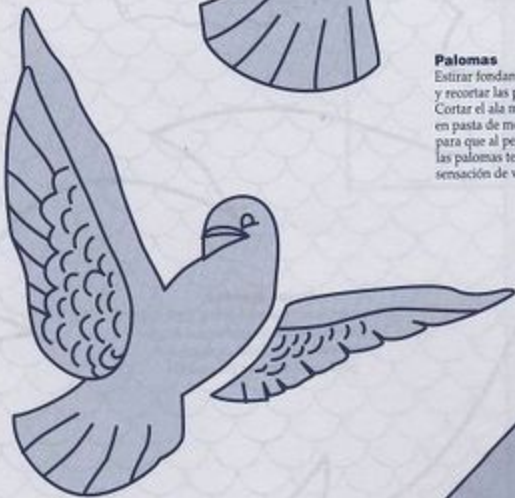
**Base del techo
del campanario**
Cortar en pastillaje
de 5 mm de espesor

**Base del
campanario**
Cortar en pastillaje
de 5 mm de espesor

**Techo
grande
de la capilla**
Cortar en pastillaje
de 3 mm de espesor



Mensaje de paz



Palomas

Estirar fondant extendido
y recortar las palomas.
Cortar el ala más pequeña
en pasta de menor espesor
para que al pegarlas a la torta,
las palomas tengan una
sensación de volumen.

Unir con
A

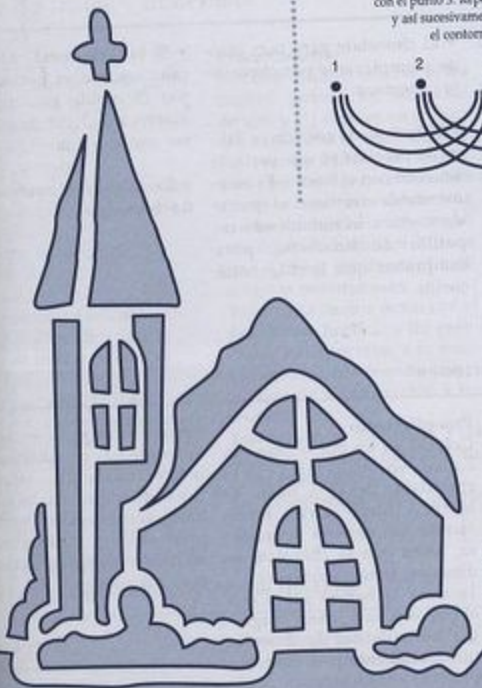


Unir con B

Con chocolate

Ondas de crema de chocolate

Decorar tres ondas uniendo el punto 1 con el punto 3. Repetir en los puntos 2 y 4; y así sucesivamente hasta completar el contorno de la torta.



Diseño

Transferir a una cartulina y calar los sectores grisados.